

成柏毅

KEN CHENG



台灣

2017 美食展
繽紛 食代

兼容東西好滋味

主廚簡介

Chef Profile

義式料理 · 創意主題料理

從小喜愛跟前跟後，看著在廚房為家人準備晚餐的母親，那時就在心中種下了一顆料理的種子。畢業後進入了餐廳學習廚藝，閒暇之餘喜愛自己搞創意，時常想著要如何才能讓把食材的精華發揮的淋漓盡致。2012年來到了 SABATINI CUCINA 深庭義式餐廳學習廚藝，至今約五年。

| 經歷 |

2012年 SABATINI CUCINA 深庭義式餐廳 - 助理主廚

2009年 LUNA 月之義大利 - 資深廚師

彩 · 義思

Colorato

蔚藍伽法盧海岸

Cote d'Azur Cefalu

碧綠波波麗花園

Giardino Boboli

琥珀粉彩嘉年華

Carnevale

晶耀特萊維精靈

Fata Di Trevi

燦爛米蘭珠寶盒

Contenitori Di Monili

彩 · 義思

Colorato



蔚藍伽法盧海岸

Cote d'Azur Cefalu

主要食材

鎧甲蝦、蝶豆花、花蛤

鎧甲蝦配上蝶豆花，湛藍色彩及蛤蠣的鮮甜美味，呈現出蔚藍海的耀眼繽紛。

彩 · 義 思

Colorato



碧綠波波麗花園

Giardino Boboli

—— 主要食材 ——

菠菜、田螺、蘆筍

菠菜做成翠綠草皮，搭配蘆筍樹及樹上爬的
蝸牛，食材融合為一體層次分明的碧綠花園。

彩 · 義思

Colorato



琥珀粉彩嘉年華

Carnevale

主要食材

干貝、鮭魚、海膽、天使髮麵

髮絲麵、鮭魚、干貝做成的麵餅，搭配上濃濃的海膽醬汁，鮮豔香濃的色彩氣味，口齒留香。

彩 · 義思

Colorato



晶耀特萊維精靈

Fata Di Trevi

主要食材

帶骨豬里肌、黃金葡萄乾、青葡萄

濃郁像果香的帶骨里肌，搭配甜而不膩的黃金葡萄乾及青綠鮮葡萄調配的醬汁，精靈的魔法令人垂涎三尺。



Sabatini

CUCINA

SABATINI CUCINA 深庭義式餐廳

| 熱情精心烹製的義國美饌 |

由老闆主廚 Eddy Ho 賀文儀的領軍，SABATINI CUCINA 深庭義式餐廳，呈現出典雅、溫馨、悠閒的義式風格。料理團隊選用最新鮮的當令食材，在半開放式廚房中為賓客烹製經典的道地美食。

主廚曾先後在香港知名遊艇俱樂部及香港警官會所掌廚，擅用當令食材演繹道地傳統的義式菜餚。且深受學習廚藝時的恩師所啟發，他將食材的幸福滋味完美刻劃，以精湛手藝深刻體現出屬於義大利最純粹的美好風味，帶給您挑逗味蕾的義大利美食！

除吸睛的菜單外，餐廳內亦提供珍藏多年的美酒及不含酒精的飲品，讓您自由搭配義式佳餚。除主要用餐區外，特別設有一間可容納 12 人的私人包廂。



SABATINI
CUCINA

台北市長安東路二段 84 號 1-2 樓

T. +886-2-2512-1585